



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

25 dag Topfen
1 Pkg. Mascarpone
2 Stk. Zitronen, unbehandelt
2 EL Staubzucker
2 Pkg. Vanillezucker
125 ml Schlagobers
8 dag Amarettiniekexse
500 g Äpfel
750 ml Wasser
3 Stk. Gewürznelken
0,5 Stk. Zimtrinden
10 dag Kristallzucker
Zimt, gemahlen
Zitronenmelisse

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Himmlische
Köstlichkeiten mit Äpfel und Birnen*

Mini-Apfel-Tiramisu

Zubereitung

Apfelkompott (Grundrezept)

- Zutaten: 500 g Äpfel, 750 ml Wasser, Saft von 1 Zitrone, Schale von 1/2 Zitrone, unbehandelt, 3 Gewürznelken, 1/2 Zimtrinde und 10 dag Kristallzucker
- Wasser mit dem Zitronensaft, der Zitronenschale, den Gewürznelken, der Zimtrinde und dem Zucker auf kleiner Flamme aufkochen lassen.
- Die Äpfel waschen, schälen, achteln und vom Kerngehäuse befreien.
- In den kochenden Sud legen und nur so lange köcheln lassen, bis die Apfelstücke glasig sind.
- Dann den Topf zudecken und das Kompott im kalten Wasserbad rasch auskühlen lassen.

Topfencreme

- Zutaten: 25 dag Topfen, 1 Pkg. Mascarpone, Saft von 1/2 Zitrone, 2 EL Staubzucker, 2 Pkg. Vanillezucker, 1/8 l Schlagobers und 8 dag Amarettiniekexse
- Topfen, Mascarpone, Zitronensaft, Staubzucker und Vanillezucker cremig verrühren.
- Schlagobers leicht aufschlagen und unter die Creme ziehen.

Tiramisu

- Amarettiniekexse grob zerbröseln und auf vier Dessert-Gläser verteilen.
- Anschließend erst einen Teil der Topfencreme und dann das Apfelkompott auf den Amarettinibrösel verteilen.
- Mit der restlichen Topfencreme garnieren und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Serviervorschlag

- Mini-Apfel-Tiramisu mit Zimt bestreuen und nach Wunsch mit Zitronenmelisse garniert servieren.

